PLIEGO BASES TECNICAS GENERALES

1.- MAQUINARIA

Denominación:	Código:	Fecha revisión
MICROONDAS	**1893**	**28/5/2013**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Interior y exterior en acero inoxidable
Potencia eléctrica: 1.200 W
Potencia de cocción: 800 W.
Temporizador con aviso acústico
Selector de potencia con varios niveles de funcionamiento: calentar, cocinar, descongelar,…
Capacidad interior: 36 litros

Denominación	Código:	Fecha revisión
MESA CALIENTE MURAL DE 1400 x700 x850 **MESA CALIENTE MURAL DE 1600 x700 x850** **MESA CALIENTE MURAL DE 1800 x700 x850** **MESA CALIENTE MURAL DE 2000 x700 x850**	**3417** **4639** **3419** **4640**	**12/4/2013**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10
Encimera y estantes de 1,5 mm. de espesor
Potencia mínima: 1.600 w (La mesa de 1.400) y 3.200 W (el resto)
Tensión de alimentación: 220 voltaje monofásico
Curva sanitaria entre encimera y peto, para facilitar la limpieza
Puertas correderas colgantes sobre rodamientos en guía superior, y sin guías inferiores para evitar la acumulación de suciedad (extraíbles)
Temperatura regulable mediante termostato de 0° C - 90° C, con control exterior de temperatura mediante termómetro digital
Sistema calefactor: ventilador tangencial
Sistema aislante: mediante fibra o lana de roca
Balda intermedia en acero inoxidable
Patas regulables
Las mesas de 1.600 mm. y superiores dispondrán de resistencias y ventiladores en ambos extremos para mejor reparto del calor.

Denominación	Código:	Fecha revisión
GRIFO-DUCHA	**4640**	**12/4/2014**

Construido en acero inoxidable.
Grifo ducha dos aguas
Caudal: 17 litros/minuto.
Dimensiones: 450 x 1.300 mm.

2.- INOXIDABLE

Características generales exigibles a todo el mobiliario inoxidable:

2.1.- Calidad

Material construido en acero inoxidable: AISI-304 18/10

2.2.- Terminaciones

Peto trasero en mesas murales, realizado con el pliegue de la encimera

Curva sanitaria entre encimera y peto en mesas murales

Frente en canto redondo

Patas retranqueadas para librar medias cañas sanitarias entre suelos y paredes (en mesas murales). Patas regulables en altura.

Perfil salva-aguas en pozos

Sin cantos vivos

Tiradores tipo cámara

2.3.- Espesores de acero

- Encimeras (áreas de trabajo). 1,5 mm con omegas de refuerzo
- Patas: Cuadradillo de 40x40mm de 1,2 mm de espesor
- Baldas: 1,2 mm con omegas de refuerzo
- Laterales y traseras: 1 mm de espesor
- Puertas/cajón: estructura sándwich compuesta por: 1 mm+inyectado de poliuretano+1 mm

2.4.- Espacio limpieza

Al objeto de facilitar la limpieza el mobiliario deberá disponer de una altura de 150 mm desde el suelo a la balda baja del equipo, adaptando los accesorios a esta condición

2.5.- Terminación

Encimera: scotch

Frontal: brillo

Lateral: mate

MESAS

A la hora de definir las mesas que componen una cocina realizaremos la siguiente división:

1. Mesas de entrada/salida del lavavajillas
2. Mesas murales
3.

1.- Mesas de entrada/salida del lavavajillas

Por lo que respecta a las primeras tienen una composición específica, mientras que las segundas su composición resulta variable, y como tal definiremos en las diferentes configuraciones y accesorio

2.- MESAS MURALES

Por su uso en la cocina debemos determinar:

- **Configuraciones básicas estandarizadas**
- **Accesorios**

Configuraciones básicas estandarizadas que se puedan desarrollar en la contratación de mesas murales:

- Mesa mural (sin balda)
- Mesa mural con balda baja
- Mesa mural con balda baja e intermedia
- Mesa mural con balda baja y cajones horizontales (2)
- Mesa mural con balda baja y cajonera vertical (4 cajones)
- Mesa mural con balda baja y armario (trasera y laterales cerrados. Frente con puertas)
- Mesa mural con balda baja y un pozo con faldón cubre pozo, Curva sanitaria entre encimera y peto, para facilitar la limpieza
- Mesa mural con balda baja y dos pozos con faldón cubre pozo Curva sanitaria entre encimera y peto, para facilitar la limpieza

Accesorios que pueden complementar las posibles configuraciones que se puedan desarrollar en la contratación de mesas:

- Peto trasero (100 mm altura mínima) espesor 1,5 mm (realizado con el pliegue de la encimera)
- Peto lateral (100 mm altura mínima) espesor 1,5 mm (realizado con el pliegue de la encimera)
- Balda intermedia con omegas de refuerzo

- Cajones: dimensiones: 340x470 (fondo)x75 mm, con cubeta interior desmontable (facilita la limpieza) que a su vez dispondrá de un sistema de anclaje a las guías del cajón
- Pozos: las características en la zona de manipulación son las siguientes: 2 pozos de dimensiones: 500x500x300 cada uno integrados en la mesa
- Tubo rebosadero en el fregadero
- Grifos zona manipulación: grifo mono-mando de codo dos aguas / grifo ducha / grifo caño con pulsador de accionamiento no manual (rodilla o pie)
- Peto anti-salpicaduras
- Faldón cubre pozos

3.- OTROS EQUIPOS

Denominación:	Código:	Fecha revisión
ARMARIO LIMPIEZA	**3394**	**16/4/2013**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Las características de su construcción, serán idénticas a las que se detallan en el código 2758: Taquilla simple.
Dispondrá de una división central en la que se distinguen 2 espacios separados por un tabique:

- Un espacio diáfano en altura
- 3 baldas regulables en altura

Dispondrá de su correspondiente base de mármol para protección a la hora de realizar labores de limpieza
Dimensiones: 2000 x 950 x 450 mm

Denominación:	Código:	Fecha revisión
TAQUILLA SIMPLE	**2758**	**16/4/2013**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Taquilla construida en tablero de partículas melaminizado con acabado soft. Cuerpo de 16 mm en acabado blanco y puerta de 19 mm en color liso a elegir por el cliente. La trasera tiene un grueso de 5 mm.

Cantos del bastidor en PVC blanco de 1,2 mm y de la puerta en PVC de 2 mm para garantizar la protección de los cantos contra golpes. Los cantos se encolarán al tablero mediante cola termofusible de alto punto de fusión tipo "Dorus KS-205". La temperatura de aplicación de esta cola es de 220º para garantizar la máxima resistencia de la unión.

La puerta se sujeta al bastidor mediante cuatro bisagras de cazoleta de 35 mm desmontables modelo "Hettich-intermat". Estas bisagras están certificadas para 80.000 ciclos de trabajo. La cerradura es de tipo "buzón" en acabado cromado.

La construcción mediante elementos modulares y la utilización de herrajes de "cambio rápido" permite, si fuese necesario, la sustitución de cualquier elemento de la taquilla de una forma rápida y económica, facilitando el mantenimiento y garantizando una larga vida útil de la misma.

Dispondrá de su correspondiente base de mármol para protección a la hora de realizar labores de limpieza

La taquilla se adaptará a las necesidades específicas de cada centro en cuanto a medidas y distribución. No obstante se han previsto dos variantes por ser las más habituales:

<u>Taquilla estándar:</u>
Dispone de dos huecos:
- Zona superior con un hueco útil de 270 mm de alto, 370 mm de ancho y 500 mm de fondo.
- Zona inferior con barra de colgar y hueco útil de 1582 mm de alto, 370 mm de ancho y 500 mm de fondo.

Dimensiones: 450 x 500 x 1.900 mm.

<u>Taquilla con división central:</u>
Dispone de tres huecos:
- Zona superior con un hueco útil de 270 mm de alto, 418 mm de ancho y 500 mm de fondo.
- Zona inferior con dos huecos útiles de 1582 mm de alto, 200 mm de ancho y 500 mm de fondo con barra de colgar.

Dimensiones: 450 x 500 x 1.900 mm.

Denominación:	Código:	Fecha revisión
TAQUILLA DOBLE		**16/4/2013**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Taquilla construida en tablero de partículas melaminizado con acabado soft. Cuerpo de 16 mm en acabado blanco y puerta de 19 mm en color liso a elegir por el cliente. La trasera tiene un grueso de 5 mm.

Cantos del bastidor en PVC blanco de 1,2 mm y de la puerta en PVC de 2 mm para garantizar la protección de los cantos contra golpes. Los cantos se encolarán al tablero mediante cola termofusible de alto punto de fusión tipo "Dorus KS-205". La temperatura de aplicación de esta cola es de 220º para garantizar la máxima resistencia de la unión.

La puerta se sujeta al bastidor mediante cuatro bisagras de cazoleta de 35 mm desmontables modelo "Hettich-intermat". Estas bisagras están certificadas para 80.000 ciclos de trabajo. La cerradura es de tipo "buzón" en acabado cromado.

La construcción mediante elementos modulares y la utilización de herrajes de "cambio rápido" permite, si fuese necesario, la sustitución de cualquier elemento de la taquilla de una forma rápida y económica, facilitando el mantenimiento y garantizando una larga vida útil de la misma.

Dispondrá de su correspondiente base de mármol para protección a la hora de realizar labores de limpieza

La taquilla se adaptará a las necesidades específicas de cada centro en cuanto a medidas y distribución.

<u>Compuesta por:</u>

- Zona superior con un hueco útil de 270 mm de alto, 418 mm de ancho y 500 mm de fondo.
- Zona inferior con dos huecos útiles de 1582 mm de alto, 200 mm de ancho y 500 mm de fondo con barra de colgar.

Dimensiones: 450 x 500 x 1.900 mm.

Denominación:	Código:	Fecha revisión
CARRO DE SERVIR	**457**	**17/4/2013**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10. Estantes realizados mediante embutición profunda y plegado redondeado en todo el perímetro.
Número de estantes: 3 (insonorizados)
Dimensiones estante: 800 x 500 mm .
Estantes reforzados
Distancia entre estantes: 275 mm.
Capacidad de carga: 85 Kg. por estante, conjunto máximo: 235 Kg.
Diámetro de las ruedas: 125 mm (2 con freno de pié). Ruedas provistas de parachoques de goma no marcante
Dimensiones: 900 x 600 x 975 mm.

Denominación:	Código:	Fecha revisión
ESTANTERIA ALMACÉN COMEDOR	**3601**	**17/4/2013**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Estructura en aluminio.
Estantes de polietileno.
Parrillas extraíbles en tramos de 450 mm, con cantos redondeados que aseguren una total limpieza, de forma rápida y fácil.
Cumplirán las normas internacionales de higiene alimentaria. Número de estantes: 4.
Dimensiones: 1.259 x 400 x 1.760 mm.

Denominación:	Código:	Fecha revisión
CUBO LIMPIEZA COMEDOR CON PEDAL, FOORO Y RUEDAS	**689**	**17/4/2013**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Contenedor con pedal para el desecho de residuos sin necesidad de utilizar las manos. El ajuste preciso de la tapa ayuda a contener los olores. Las esquinas redondeadas y su contorno suave hacen que su limpieza y desinfección sea fácil.

Material: Polietileno.
Dimensiones aprox.: 50 x 40 x 80 mm.
Capacidad aprox.: 85 litros.
Con forro rígido de polipropileno con capacidad de 70 l.
Con ruedas (2) y asa que facilite el transporte
Color a elegir en función del uso.

Denominación:	Código:	Fecha revisión
DOSIFICADOR DE JABÓN	**792**	**30/4/13**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Carcasa ABS.
Depósito desmontable.
Capacidad: 1 litro.
Tapa con cierre.

Denominación:	Código:	Fecha revisión
ELIMINADOR DE INSECTOS	**3876**	**16/4/2013**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Estará fabricado conforme a la normativa Europea
Transformador y Parrilla de alta calidad.
Tubos azules ultravioleta.
Radio de acción: 120 m2

Denominación:	Código:	Fecha revisión
DISPENSADOR DE PAPEL	**4440**	**16/4/13**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
(Datos aproximados)

Dimensiones: 260 x 255 x 345 mm.
Carcasa en ABS color blanco.
Tapa con cierre.

CONDICIONES GENERALES

1.- GARANTÍA DEL EQUIPAMIENTO

La totalidad del equipamiento objeto del suministro con sus componentes y accesorios estará cubierto por las condiciones de garantía establecidas en el presente pliego de bases técnicas y las establecidas por la legislación vigente que sea de aplicación.

El plazo de garantía sobre la totalidad del equipamiento objeto de este contrato y de todos sus componentes y accesorios será de dos años, computándose dicho plazo desde el día siguiente a la fecha de firma del acta de recepción del suministro e instalación.

La cobertura de la garantía será total sin restricciones, e incluirá operaciones de mantenimiento preventivo y correctivo; mano de obra y desplazamiento de todas y cada una de las operaciones de cualquier índole realizadas sobre cualquier equipo, de sus componentes y accesorios, objeto del contrato; material necesario para llevar a cabo tanto las reparaciones necesarias y/o sustituciones, como las revisiones preventivas, sea cual fuere su importe; las modificaciones y actualizaciones necesarias a indicación del fabricante de los equipos; y soporte telefónico gratuito.

Durante el plazo de garantía la empresa adjudicataria realizará sobre la totalidad del equipamiento, y de todos sus componentes y accesorios, las siguientes actividades:

-Operaciones de mantenimiento preventivo, que incluirán todas las actividades de limpieza, mediciones, comprobaciones, regulaciones, chequeos, ajustes, reglaje, engrases, kits de mantenimiento preventivo, etc., así como todas aquellas acciones que garanticen la adecuada utilización, durabilidad y buena conservación del equipamiento y de todos sus componentes y accesorios, desde el punto de vista funcional, de seguridad, etc. Todo ello de acuerdo con los protocolos recomendados por el fabricante de los equipos.

-Control, regulación y vigilancia de los parámetros funcionales que definen el buen estado de funcionamiento de los equipos, así como de aquellos parámetros objeto de especial vigilancia.

-Acciones correctivas sobre cualquier defecto de los equipos que haga disminuir su rendimiento y/o disponibilidad de funcionamiento, produzca un mayor gasto de energía, consumibles, etc., o pueda poner en peligro a los usuarios; se realizarán sobre los equipos todo tipo de actuaciones tendentes a su reparación y puesta en servicio en los plazos más exiguos posibles.
Incluirá la sustitución de piezas, mano de obra, desplazamientos y dietas necesarias.

Todos los trabajos de mantenimiento se realizarán por personal especializado de la empresa adjudicataria. Sus fechas de realización se fijarán de común acuerdo con el centro.

2- ASISTENCIA TÉCNICA ADJUDICATARIO (período garantía)

Durante el período de garantía de los equipos:
La asistencia técnica se prestará en los siguientes tiempos de respuesta:
Comunicación de incidencia entre las 8 AM y las 16 AM, se atenderá al día siguiente antes de las 8 1/2 hr del día siguiente.
A menos que la gravedad de la incidencia sea lo suficientemente importante a criterio del Servicio de Equipamiento para que la atención sea en el plazo (inmediato: 1h 45 min) y medios suficientes para que la actividad del centro sea perturbada mínimamente.
Durante este período el coste del SAT será de cero euros salvo que las averías sean producto de un deficiente uso por parte de la Administración

El adjudicatario del contrato se compromete a prestar asistencia técnica para la reparación y en su caso, mantenimiento del suministro, durante los diez años posteriores a la terminación del plazo de garantía. La asistencia técnica postventa tras el plazo de garantía comprenderá, en su caso, las eventuales actualizaciones del software sin coste alguno.
El coste de desplazamiento estará incluido en el precio del servicio

3.- COMPROMISO DE SUMINISTRO DE PIEZAS DE RECAMBIO DEL MATERIAL OFERTADO

El adjudicatario del contrato se compromete a suministrar piezas de recambio del material ofertado durante los diez años posteriores a la terminación del plazo de garantía.

4.- FORMACIÓN Y ADIESTRAMIENTO

El adjudicatario impartirá cursos de formación específicos para uso y adiestramiento de los equipos al personal que vaya a hacer uso de los mismos.

5.- ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

El adjudicatario deberá entregar al Centro la siguiente documentación:

- manual de usuario y funcionamiento del equipo, en formato papel y digital. Deberá contener información relativa a los requerimientos de mantenimiento de los equipos con indicaciones de actuaciones de limpieza con detalle de frecuencias, productos/herramientas, modo de empleo, dosificación, método de limpieza y requerimientos de seguridad e higiene.

- documentación sobre productos de limpieza con el siguiente detalle:
Proveedor-información comercial detallada del producto facilitada por el proveedor (descripción;modo de empleo; aplicación; formulación y otra información de interés).
Ficha de seguridad.

- manual técnico del equipo, en formato papel y digital, incluyendo el despiece de todas sus partes y componentes y esquemas eléctricos.

Toda la documentación deberá estar editada y/o traducida en español y/o euskera.